

## **TEHNISKĀ SPECIFIKĀCIJA (INSTRUKCIJA PRETENDENTIEM)**

### **1. Prasības skolēnu ēdināšanai**

1.1. Skolēnu ēdināšana Ādažu vidusskolā tiek veikta trīs starpbrīžos:

1.1.1. 0-1 klasēm – 10:30; 300

1.1.2. 2-4 klasēm – 11:20; 300

1.1.3. 5-12 klasēm – 12:00. 300

1.2. Pretendenti ēdienu gatavošanu veic uz vietas Ādažu vidusskolā, izmantojot gan esošo aprīkojumu un iekārtas, gan iekārtas, kuras pretendents iegādāsies pilnvērtīga ēdināšanas pakalpojuma nodrošināšanai Ādažu vidusskolā.

1.3. Pretendentam jāizstrādā un jānodrošina 10 dienu ēdienkarte atbilstoši Veselības ministrijas 2003. gada 25. jūlija rīkojumam Nr. 202 “Ieteikumi veselīga uztura pagatavošanai bērniem vecumā no diviem līdz astoņpadsmit gadiem”. Ēdienkartē jāiekļauj ēdieni no dažādām pārtikas produktu grupām: dzīvnieku vai putnu gaļa, zivs, dārzeņi, zaļumi, kartupeļi, putraini, maize, makaroni, augļi, piena produkti (piens/kefīrs/jogurts u.c), biezpiens, siers. Ēdienu pagatavošanai jāizmanto plašu produktu klāstu.

1.4. Pretendentam jānodrošina katrā ēdienreizē ēdiens ar atbilstošu temperatūru ( $t^{\circ}$ ) - siltie virs  $t^{\circ} 65^{\circ}\text{C}$ , aukstie zem  $t^{\circ} 4^{\circ}\text{C}$ , pārējie atbilstoši tehnoloģiskai specifikācijai, garšīgs, smaržīgs un apetītlīga izskata (ievērojot 2002. gada 27. decembra MK Noteikumus nr. 610 „Higiēnas prasības vispārējās pamatizglītības, vispārējās vidējās izglītības un profesionālās izglītības iestādēm”)

1.5. Starpbrīži ilgst no 15 līdz 30 minūtēm un pa šo laiku jāapkalpo visi klienti.

1.6. Pretendentam jānodrošina kompleksās pusdienas, kuru cena 1.gadā nepārsniedz:

1.6.1. 0-1 klasēm – 0.80 LVL;

1.6.2. 2-4 klasēm – 1.00 LVL;

1.6.3. 5-12 klasēm – 1.30 LVL.

1.6.4. Pārējos 4 gados komplekso pusdienu cenas ir jāsaskaņo ar Ādažu novada domi.

1.7. Papildus pakalpojumus pretendents var piedāvāt kafejnīcā.

### **2. Prasības remontdarbu investīcijām:**

2.1. Virtuves telpas, palīgtelpas un trauku mazgātava:

2.1.1. Elektroinstalācijas kapitālais remonts (jaunu pievadu izveidošana) iekārtu pieslēgšanai atbilstoši pretendenta izstrādātajai tehnoloģijai;

2.1.2. Elektroinstalācijas remonts un gaismas ķermeņu nomaiņa;

2.1.3. Kanalizācijas un ūdensvada kapitālais remonts atbilstoši pretendenta izstrādātajai virtuves tehnoloģijai;

2.1.4. Ventilācijas sistēmas rekonstrukcija virtuves telpās atbilstoši pretendenta izstrādātajai virtuves tehnoloģijai;

2.1.5. Remonts virtuves telpās, palīgtelpās un trauku mazgātuvē, pēc instalācijas darbu veikšanas.

2.2. Kafejnīca un ēdamzāle:

2.2.1. Elektroinstalācijas remonts un gaismas ķermeņu nomaiņa;

2.2.2. Sienu krāsošana;

2.2.3. Dažādu kosmētisku defektu labošana (piem. dekoratīvie paneļi ēdamzālē).

2.3. Pretendents nodrošina investīciju apjomu remontdarbos inventārā ne mazāk kā 80% no piedāvātajām investīcijām 4 mēnešu laikā no Līguma noslēgšanas.

### **3. Prasības virtuves iekārtu investīcijām:**

3.1. Visām virtuves iekārtām, kuras paredzētas izmantot Ādažu vidusskolas ēdināšanas nodrošināšanai, jābūt jaunām vai lietotām, kas ir ne vecākas kā divi gadi.

3.2. Ādažu vidusskolas ēdnīcā ir pieejamas šādas iekārtas:

3.2.1. Trauku mazgājamā mašīna

Ražīgums: 1500 šķīvju stundā

Izmēri ne lielāki par 750 x 750 x 1800

Jauda ne lielāka par 9kW

Spriegums 380V, 3N~

3.2.2. Vārāmais katls;

Apgāžams

Tilpums 100 l

Korpuss no nerūsējoša tērauda

3.2.3. Cepamā panna 60l.

Izmēri ne lielāki par 1400 x 850 x 850

Jauda ne lielāka par 12kW

Uzsildīšanas laiks ne ilgāks par 35 min līdz 300°C

Virsmas laukums vismaz 0,5m<sup>2</sup>

Cepamās virsmas apjoms vismaz 70dm<sup>3</sup>

Virsmas t<sup>o</sup> regulēšana vismaz no 50-300 C<sup>o</sup>

Spriegums 380V, 3N~

3.3. Pretendents nodrošina investīciju apjomu virtuves iekārtās un inventārā ne mazāk kā 80% no piedāvātajām investīcijām 4 mēnešu laikā no Līguma noslēgšanas.

### **4. Citas prasības:**

4.1. Pēc līguma noslēgšanas Pretendentam ir jāreģistrē Pārtikas un veterinārajā dienestā (PVD) – slēgta tipa ēdināšanu un jānodrošina paškontroles sistēmas (HACCAP) izstrādi un ievērošanu.

4.2. Izstrādājot paškontroles sistēmu Pretendentam ir jāņem vērā Pārtikas un veterinārā dienesta izstrādātās vadlīnijas – „Labas higiēnas prakses un paškontroles vadlīnijas slēgta tipa sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem, pārvietojamām un pagaidu telpām”.